

Q/PCC

云南普洱茶厂有限公司企业标准

Q/PCC 0001 S—2021

调味茶

云南省食品安
备案号: 530
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080012S-2021
备案日期: 2021年01月20日

2021-01-20 发布

2021-01-30 实施

云南普洱茶厂有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶为主要原料，配以可食用植物“桂花、菊花、重瓣红玫瑰、橘皮、干姜、淡竹叶、佛手、薄荷、肉桂、小茴香、肉豆蔻、罗汉果、甘草、荷叶、紫苏、丁香、薏苡仁、干制红枣、茉莉花、玉米须、大米、大麦、荞麦、苦荞、柚子、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、桃、荔枝、芒果、葡萄、甘蔗、糯米香叶、枸杞子、干制三七茎叶、干制三七花、辣木叶、玛咖干制品、决明子、紫皮石斛”的叶、花果（实）、根茎及蜂蜜，经过粉碎（或不粉碎）、分筛、拼配（或不拼配）、紧压（或不紧压）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的调味茶。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南普洱茶厂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：太俊林、徐东旭、周达、茹丽。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶为主要原料，可食用植物“桂花、菊花、重瓣红玫瑰、橘皮、干姜、淡竹叶、佛手、薄荷、肉桂、小茴香、肉豆蔻、罗汉果、甘草、荷叶、紫苏、丁香、薏苡仁、干制红枣、茉莉花、玉米须、大米、大麦、荞麦、苦荞、柚子、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、桃、荔枝、芒果、葡萄、甘蔗、糯米香叶、枸杞子、干制三七茎叶、干制三七花、辣木叶、玛咖干制品、决明子、紫皮石斛”的叶、花果（实）、根茎及蜂蜜，经过粉碎（或不粉碎）、分筛、拼配（或不拼配）、紧压（或不紧压）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 按照加工工艺的不同产品可分为加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。

3.2 按照使用原料不同分为普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、黄茶调味茶、白茶调味茶、乌龙茶调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 白茶：原料应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 黄茶：原料应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：原料应符合 GB/T 30357 的规定。
- 4.1.7 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.12 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.13 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.14 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.15 “桂花、菊花、重瓣红玫瑰、橘皮、干姜、淡竹叶、佛手、薄荷、肉桂、小茴香、肉豆蔻、罗汉果、甘草、荷叶、紫苏、丁香、薏苡仁、干制红枣、茉莉花、玉米须、大米、大麦、荞麦、苦荞、柚子、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、桃、荔枝、芒果、葡萄、甘蔗、糯米香叶、辣木叶、决明子”：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料或辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项目	要求					检验方法
	加料调味茶	加香调味茶	混合调味茶	紧压调味茶	袋泡调味茶	GH/T 1247
外观	具有产品应有的色泽和形状，无霉变、无劣变、无异物					
汤色	具有产品应有的色泽					
滋味与气味	具有添加物特有的滋味、无异气味					
杂质	无肉眼可见的外来杂质					

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	12.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	1.6	4.0（限干菊花） GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 产品组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品应经我厂检验部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、灰分。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准中规定的所有项目，有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任何一指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含干制三七叶、干制三七花、玛咖干制品、紫皮石斛应标明不适宜人群及每日最大食用限量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年1月14日

备案单位主要负责人（签字）

2021年1月14日

